

Cookies Lotti z białą czekoladą

KOMPLET Lotti Soft

28 sztuk

Ciasto

1100 g	**KOMPLET Lotti Soft**
150 g	mąka pszenna
600 g	margaryna 80%
100 g	cukier kryształ
300 g	czekolada biała (kostka)

Składniki ciasta połączyć i wymieszać. Wyrabiać do uzyskania jednolitego, plastycznego, kruchego ciasta, pod koniec mieszania dodać białą czekoladę.

Uzyskane ciasto za pomocą gałkownicy do lodów wydzielić na blachy wyłożone papierem do pieczenia, zachować duże odstępy, ciastka rosną i mocno się rozlewają.

naważka ciasta: 50-60 g / sztuka

Wersja wałkowana.

Z uzyskanego ciasta uformować wałki o średnicy około 4 cm. Wałki schłodzić.

Schłodzone, stabilne wałki pokroić na plastry o grubości około 2 cm. Plastry poukładać szeroko na blachach wyłożonych papierem do pieczenia. Podczas pieczenia ciastka powiększają swój rozmiar nawet dwukrotnie.

naważka ciasta: około 80 g / sztuka
czas pieczenia: 10-12 minut
temperatura pieczenia: 180 °C

10/26 71923.02

Więcej receptur

Z DOBREGO UPIECZESZ NAJLEPSZE!

biuro@komplet.pl | www.komplet.pl